

KONSEP DASAR SUPPLY CHAIN MANAGEMENT UNTUK USAHA ANGKRINGAN DI JALAN BARU TIGA RAKSA

Suryo Sulistyo^{1*}, Sartono¹, Adelia Dwi Valentin¹, Nirfison¹.

¹Universitas Muhammadiyah A.R. Fachruddin, Fakultas Teknik, Prodi Teknik Industri

*Korespondensi: soeryoty@gmail.com

ABSTRACT

This community service project aims to introduce the basic concepts of Supply Chain Management (SCM) to the owners and managers of angkringan businesses in Jalan Baru Tiga Raksa. SCM is a vital concept in business that focuses on the efficient management of the flow of goods, information, and resources from suppliers to end customers. The application of SCM in angkringan businesses is expected to improve the procurement of raw materials, enhance product quality, and streamline the service process, leading to increased customer satisfaction and business sustainability. Through this program, the participants will be trained on key aspects of SCM, including procurement management, inventory control, distribution, and customer service. The goal is to equip local business owners with the necessary knowledge and skills to optimize their operations, increase efficiency, and remain competitive in the growing culinary market. This initiative is expected to have a long-term positive impact on the business performance of angkringan in the area and contribute to the improvement of the local economy.

Keywords: *SCM, Angkringan, Culinary Industry.*

ABSTRAK

Proyek pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memperkenalkan konsep dasar *Supply Chain Management* (SCM) kepada pemilik dan pengelola usaha angkringan di Jalan Baru Tiga Raksa. SCM merupakan konsep penting dalam dunia bisnis yang berfokus pada pengelolaan aliran barang, informasi, dan sumber daya dari pemasok hingga pelanggan akhir. Penerapan SCM pada usaha angkringan diharapkan dapat meningkatkan pengadaan bahan baku, meningkatkan kualitas produk, dan menyederhanakan proses pelayanan, yang pada akhirnya akan meningkatkan kepuasan pelanggan dan keberlanjutan usaha. Melalui program ini, peserta akan dilatih mengenai aspek-aspek utama SCM, termasuk pengelolaan pengadaan, kontrol persediaan, distribusi, dan pelayanan pelanggan. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan kepada para pemilik usaha lokal untuk mengoptimalkan operasi mereka, meningkatkan efisiensi, dan tetap bersaing di pasar kuliner yang berkembang. Inisiatif ini diharapkan dapat memberikan dampak positif jangka panjang pada kinerja usaha angkringan di kawasan tersebut dan berkontribusi pada peningkatan perekonomian lokal.

Kata Kunci: SCM, Angkringan, Industri kuliner..

PENDAHULUAN

Supply Chain Management (SCM) merupakan salah satu konsep penting dalam dunia bisnis yang berfokus pada pengelolaan aliran barang, informasi, dan sumber daya dari pemasok hingga ke konsumen akhir. Manajemen rantai pasokan, atau SCM, adalah penanganan jaringan bisnis dari rantai manufaktur, komoditas jadi atau setengah jadi, hingga barang atau jasa dapat dipasok ke klien (Delvian Yosuky et al., 2022). Adapun tujuan utama dari SCM adalah penyerahan atau pengiriman produk secara tepat waktu demi memuaskan konsumen, mengurangi biaya, meningkatkan segala hasil dari seluruh supply chain, mengurangi waktu memusatkan kegiatan perencanaan dan distribusi. (Nurdianti et al., 2017). Penerapan SCM yang efisien dapat meningkatkan daya saing dan keuntungan usaha, termasuk dalam sektor usaha kecil dan menengah. Salah satu jenis usaha yang dapat memanfaatkan konsep ini adalah angkringan, sebuah usaha kuliner yang banyak ditemui di berbagai daerah. Usaha angkringan memiliki potensi besar untuk berkembang, terutama dengan penerapan manajemen rantai pasokan yang tepat guna mengoptimalkan alur distribusi bahan baku dan pelayanan kepada pelanggan.

Di Jalan Baru Tiga Raksa, terdapat beberapa usaha angkringan yang menawarkan berbagai jenis makanan dan minuman. Meskipun memiliki potensi yang besar, kebanyakan pemilik angkringan di wilayah

tersebut masih belum sepenuhnya menerapkan prinsip-prinsip dasar SCM dalam pengelolaan usaha mereka. Kuliner menjadi salah satu subsektor ekonomi kreatif yang terus tumbuh dengan pesat (Fenita Melinda et al., 2024). Hal ini berimbas pada ketidakteraturan dalam pengadaan bahan baku, penurunan kualitas produk, dan kurang optimalnya pelayanan kepada pelanggan. Oleh karena itu, pemahaman yang lebih baik tentang konsep dasar *Supply Chain Management* diharapkan dapat memberikan solusi bagi permasalahan yang ada dan mendorong perkembangan usaha angkringan yang lebih profesional dan terstruktur. UKM di industri kuliner juga tertinggal di belakang rantai pasok, sehingga mereka perlu lebih fokus untuk lebih memahami dan memenuhi ekspektasi konsumen (Dwi Wahyono et al., 2023).

Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan edukasi dan pelatihan kepada pemilik dan pengelola angkringan di Jalan Baru Tiga Raksa mengenai dasar-dasar *Supply Chain Management*, termasuk pengelolaan pengadaan bahan baku, penyimpanan, distribusi, serta pelayanan pelanggan. Manajemen Rantai pasokan (*supply chain management*) adalah integrasi aktivitas pengadaan bahan dan pelayanan, pengubahan menjadi barang setengah jadi dan produk akhir, serta pengiriman ke pelanggan (Suud et al., 2021). Perusahaan juga harus membuat strategi proaktif untuk menghindari terjebak dalam keadaan yang tidak terduga, seperti tetap berpegang pada rencana dan meminimalkan biaya penerbangan (Rayyan Aqila Praditya, 2022). Dengan pemahaman yang lebih baik mengenai prinsip-prinsip SCM, diharapkan para pelaku usaha angkringan dapat meningkatkan efisiensi operasional dan kualitas produk yang mereka tawarkan. Berdasarkan jumlah pesanan sistem akan menentukan kebutuhan bahan baku produksi yang dapat digunakan oleh admin UMKM untuk melakukan order bahan baku ke *supplier* (Darma et al., 2020). Hal ini juga bertujuan untuk meningkatkan kepuasan pelanggan dan memperluas pangsa pasar, yang pada akhirnya akan berdampak pada keberlanjutan dan perkembangan usaha mereka.

Melalui kegiatan pengabdian ini, diharapkan dapat tercipta pemahaman yang mendalam mengenai pentingnya manajemen rantai pasokan yang baik bagi usaha angkringan di Jalan Baru Tiga Raksa. Tidak hanya itu, pelatihan ini juga diharapkan dapat menjadi langkah awal dalam menciptakan ekosistem usaha yang lebih terorganisir dan mampu bersaing dengan usaha kuliner lainnya. Dengan demikian, pengabdian ini diharapkan dapat memberikan dampak positif yang berkelanjutan bagi perkembangan usaha angkringan di kawasan tersebut dan mendorong peningkatan kesejahteraan masyarakat setempat.

METODE

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan melalui pelatihan dengan pendekatan yang langsung dapat diterapkan oleh pemilik dan pengelola angkringan. Adapun langkah-langkah yang dilakukan adalah:

1. Pendekatan Teoritis:

Pengenalan konsep-konsep dasar *Supply Chain Management* (SCM), termasuk pengertian rantai pasokan, perencanaan permintaan, pengelolaan persediaan, dan distribusi bahan baku. Rantai pasok (*Supply chain*) adalah jaringan yang dibangun oleh pelaku UMKM (produsen) dengan perusahaan dan pemasok guna melakukan proses produksi hingga distribusi produk sampai pada konsumen/pembeli terakhir (Di et al., 2024). Rantai pasok merupakan suatu jaringan perusahaan yang secara bersama – sama bekerja dalam menciptakan dan menghantarkan suatu produk ke tangan pemakai (Alim et al., 2018). Kinerja rantai pasok dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor yang dapat mengatasi masalah serta meningkatkan kinerja rantai pasok seperti kepercayaan, komitmen, kerja sama, dan berbagi informasi (Apriadi et al., 2024).

2. Analisis Kasus

Pembahasan kasus nyata terkait dengan permasalahan yang dihadapi oleh usaha angkringan dalam hal pengelolaan bahan baku dan pengendalian biaya. Pemilik usaha angkringan diajak untuk menganalisis tantangan yang mereka hadapi dan mencari solusi yang dapat diterapkan. Studi kasus tetap dipergunakan secara luas dalam penelitian ilmu-ilmu sosial, baik dalam bidang psikologi, sosiologi, ilmu politik, antropologi, sejarah dan ekonomi maupun dalam bidang ilmu-ilmu praktis seperti pendidikan,

perencanaan wilayah perkotaan, administrasi umum, ilmu-ilmu manajemen dan lain sebagainya (Kharismaputra et al., 2022).

3. Simulasi Implementasi

Praktik langsung dengan menggunakan contoh-contoh sederhana mengenai pengelolaan persediaan bahan baku, pemilihan pemasok, dan pengaturan distribusi barang untuk usaha angkringan.

4. Evaluasi Dan *Feedback*

Setelah pelatihan, pemilik usaha angkringan diminta untuk memberikan evaluasi mengenai materi yang diberikan dan *feedback* mengenai penerapan konsep-konsep SCM di usaha mereka. *Feedback* dapat didefinisikan sebagai informasi yang mendeskripsikan performa mahasiswa dalam sebuah tugas atau aktivitas yang diberikan yang bertujuan sebagai panduan untuk tugas dan aktivitas yang sama di masa yang akan datang (Darungan et al., 2016).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada pelatihan yang diadakan, pemilik dan pengelola angkringan di Jalan Baru Tiga Raksa terlihat bersemangat dalam mempelajari konsep-konsep SCM. Berikut adalah beberapa hasil yang diperoleh:

1. Peningkatan Pemahaman Terhadap Pengelolaan Persediaan.

Pemilik angkringan belum memiliki sistem pengelolaan persediaan yang terstruktur. Dengan penerapan prinsip-prinsip dasar SCM, seperti pengelolaan persediaan berdasarkan permintaan (*demand-driven inventory management*), untuk lebih mempermudah menghitung jumlah bahan baku yang harus dibeli setiap minggu, sehingga mengurangi pemborosan akibat pembelian bahan baku yang berlebihan. Inovasi sangat penting dalam usaha peningkatan kinerja pemasaran dari sebuah usaha (Cahyono & Suryawirawan, 2021).

2. Perencanaan Permintaan yang Lebih Tepat

Salah satu tantangan yang dihadapi oleh usaha angkringan adalah ketidakpastian permintaan, terutama pada jam-jam tertentu. Melalui pelatihan, pemilik angkringan diperkenalkan dengan cara-cara untuk memperkirakan permintaan berdasarkan pola konsumsi sebelumnya dan mengoptimalkan jumlah persediaan bahan baku yang dibutuhkan. Perencanaan kapasitas produksi harus dilakukan oleh perusahaan agar dapat memenuhi permintaan dari konsumen (Toding & Mandagi, 2022).

3. Peningkatan Efisiensi Operasional

Dengan memahami prinsip-prinsip distribusi dan pengelolaan persediaan, pemilik dan pengelola mulai merencanakan pengiriman bahan baku lebih terstruktur, yang pada akhirnya mengurangi biaya transportasi dan waktu tunggu dalam pengadaan bahan baku. Peningkatan efisiensi terbagi menjadi 2 bagian besar yakni internal dan eksternal dari organisasi/ perusahaan. Faktor internal meliputi man, material, machine, dan method. Sedangkan faktor eksternal meliputi pelanggan, lingkungan, pemasok, dan pesaing (Kharismaputra et al., 2022).

4. Meningkatkan Kepuasan Pelanggan

Melalui manajemen *supply chain* yang lebih baik, angkringan dapat menjaga kualitas makanan dan minuman yang dijual, menghindari kekurangan bahan baku yang dapat menyebabkan ketidaksesuaian produk, dan akhirnya meningkatkan kepuasan pelanggan. Kepuasan adalah perasaan puas atau kecewa pelanggan yang dihasilkan dari perbandingan kinerja produk atau hasil dengan harapan (Hartanto & Andreani, 2019). Kepuasan pelanggan dan niat untuk membeli ulang merupakan variabel penting dalam bidang marketing yang saling berkaitan (Toding & Mandagi, 2022).



Gambar 1. Suasana Angkringan



Gambar 2. Photo Dengan Pelaku Usaha Angkringan

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang difokuskan pada pelatihan Supply Chain Management (SCM) untuk pemilik dan pengelola angkringan di Jalan Baru Tiga Raksa berhasil memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang pentingnya konsep dasar SCM dalam operasional usaha mereka. Melalui pelatihan ini, pemilik diperkenalkan dengan prinsip-prinsip dasar SCM, termasuk pengelolaan pengadaan bahan baku, penyimpanan, distribusi, dan pelayanan pelanggan. Penerapan prinsip-prinsip SCM tersebut diharapkan dapat meningkatkan efisiensi operasional, mengurangi pemborosan, serta memperbaiki kualitas produk dan pelayanan, yang pada akhirnya akan meningkatkan daya saing usaha angkringan di pasar kuliner yang terus berkembang. Oleh karena itu, penerapan konsep SCM yang lebih baik akan memberikan kontribusi positif bagi pengelolaan usaha kecil dan menengah seperti angkringan, serta memperkuat posisi mereka di pasar yang kompetitif.

DAFTAR PUSTAKA

- Alim, S., Retnoningsih, D., & Koestiono, D. (2018). Kinerja Manajemen Rantai Pasok Keripik Apel Pada Industri Kecil di Kota Batu. *Habitat*, 29(1), 38–49. <https://doi.org/10.21776/ub.habitat.2018.029.1.5>
- Apriadi, A., Mukhsin, M., & Satyanegara, D. (2024). Pengaruh Kepercayaan, Komitmen, Kerja Sama, dan Berbagi Informasi terhadap Kinerja Supply Chain. *Economic Reviews Journal*, 3(2), 669–690. <https://doi.org/10.56709/mrj.v3i2.185>
- Cahyono, K. E., & Suryawirawan, O. A. (2021). Pelatihan Pengelolaan Persediaan, Pemasaran Dan

- Pembukuan Sederhana Untuk UMKM Desa Pakis Kecamatan Kunjang Kabupaten Kediri. *Jurnal Abadimas Adi Buana*, 4(2), 122–126. <https://doi.org/10.36456/abadimas.v4.i2.a2685>
- Darma, I. W. A. S., Indrawan, I. G. A., & Sutramiani, N. P. (2020). Implementasi Supply Chain Management Pada E-Commerce Sebagai Strategi Pengembangan Umkm Jajanan Dodol Khas Buleleng. *Jurnal Teknologi Informasi Dan Komputer*, 6(2), 151–155. <https://doi.org/10.36002/jutik.v6i2.1016>
- Darungan, T. S., Rahayu, G. R., & Claramita, M. (2016). Evaluasi Proses Pemberian Feedback di Tutorial Problem-Based Learning di Fakultas Kedokteran. *Jurnal Pendidikan Kedokteran Indonesia: The Indonesian Journal of Medical Education*, 5(2), 88. <https://doi.org/10.22146/jpki.25320>
- Delvian Yosuky, Renalbi Renalbi, Tio Sania Rachmi, Felix Felix, & Ricky Ricky. (2022). Pengaruh Penerapan Sistem Manajemen Sumber Daya Perusahaan (ERP) Dalam Meningkatkan Kinerja Manajemen Rantai Pasok (SCM) Suatu Organisasi / Perusahaan. *Serat Acitya*, 11(2), 65–72. <https://doi.org/10.56444/sa.v11i2.767>
- Di, A., Karst, K., & Tanjung, K. (2024). Rantai pasok pelaku umkm berbasis sumber daya alam di kawasan karst kecamatan tanjung sari, kabupaten gunungkidul (. 2, 958–967.
- Dwi Wahyono, Supriandi, & Pontoan, D. R. (2023). Menguji Hubungan Antara Strategi Pemasaran, Loyalitas Pelanggan, Keterlibatan Karyawan Terhadap Profitabilitas UMKM Kuliner di Kota Bandung. *Jurnal Bisnis Dan Manajemen West Science*, 2(02), 45–56. <https://doi.org/10.58812/jbmws.v2i02.337>
- Fenita Melinda, Adetiya Prananda Putra, & Jemi Cahya Adi Wijaya. (2024). Analisis Rantai Pasok Kopi Pada Kelompok Tani Kopi Rejo Di Desa Wisata Gombongsari Banyuwangi. *Journal of Tourism and Economic*, 7(1), 39–50. <https://doi.org/10.36594/jtec/jr959t60>
- Hartanto, A., & Andreani, F. (2019). Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Layanan, Dan Lingkungan Fisik Terhadap Loyalitas Pelanggan Melalui Kepuasan Pelanggan Sebagai Variabel Mediasi Di De Mandailing Cafe Surabaya. *Agora*, Vol 7, No(1), 1–6. <http://publication.petra.ac.id>
- Kharismaputra, A. P., Rizkyana, F. W., & Susanti, A. (2022). Sistem Informasi Administrasi Perkantoran : Meningkatkan Efisiensi dan Produktivitas. *Business and Accounting Education Journal*, 3(3), 402–407. <https://doi.org/10.15294/baej.v3i3.68922>
- Nurdianti, A. R., Prastawa, H., & Budiawan, W. (2017). Organisasi Pada Umkm Handycraft Dan Tas Di Semarang. *Industrial Engineering Journal Vo*, 6(2), 11. ejournal3.undip.ac.id
- Rayyan Aqila Praditya. (2022). Kinerja Organisasi Pada Manajemen Rantai Pasokan Pariwisata : Bagaimana Peran Manajemen Sumber Daya Manusia , Kepuasan Pelanggan? *International Journal of Social,Policy and Law (Ijospl)*, 03(02), 17–21.
- Suud, R. N., Indriani, R., & Bakari, Y. (2021). Kinerja Manajemen Rantai Pasok Kelapa di Provinsi Sulawesi Tengah. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 17(1), 27–37.
- Toding, J. S., & Mandagi, D. W. (2022). Dimensi Brand Gestalt Sebagai Prediktor Kepuasan Pelanggan Dan Niat Membeli Ulang Pelanggan UMKM. *Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis Dan Inovasi*, 9(3), 1167–1185.